**COMMUNIQUÉ DE PRESSE HIVER N° 4 - 2022**

**Panettone Loison : petit de choix du goût !***Il n’est pas facile de trouver son panettone parmi toutes les propositions raffinées de Loison :   
entre goûts classiques, associations insolites, saveurs fruitées et tailles variées.  
Voici nos* ***conseils pour choisir le bon panettone.***

**LA SAVEUR INIMITABLE DE LA TRADITION**

**Panettone à la Mandarine.** Quel goût Noël t-t-il ? C’est celui qui rappelle l’ambiance de fête, de joie et de chaleur, c’est le parfum d’agrumes qui se dégage dès que l’on sort de son emballage le panettone à la Mandarine tardive de Ciaculli, ingrédient sentinelle Slow Food depuis 2004.  
Disponible dans les Collections : Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg), Gold (750 g), Cuccioli (500 g), Boîte en métal Limited Edition (750 g).

**Panettone Classique a.D. 1476**. Il ne fait aucun doute que la prédilection pour le goût Classique est innée ! Si l’on ajoute à cela une pâte riche, qui est le résultat de plus 72 heures de traitement artisanal lent, et des morceaux ultras fins d’Oranges de Sicile et de Cédrat de Diamante confits sans sulfates, impossible de se tromper !  
Disponible dans les Collections : Genesi (500 g et 1 kg), Gold (750 g), Boîte à chapeau (500 g et 1 kg), Milano (500 g e 1 kg), Cuccioli (500g), Noël (500 g), Boîte en métal Limited Edition (750 g), Regalo (750 g).

**Panettone Royal Chocolat**. À Noël, offrez-vous le chocolat : gourmand, anti-stress, il plaît à tout le monde, petits et grands, et réveille le bonheur ! Le panettone Royal Chocolat est encore plus gourmand grâce à sa riche garniture et aux pépites de chocolat réalisées avec des crus sud-américains sélectionnés.  
Disponible dans les Collections : Genesi (500 g et 1 kg), Gold (750 g), Cuccioli (500 g), Noël (500 g), Boîte en métal Limited Edition (750 g), Regalo (750 g).

**Panettone Divino**. La pâte du « Divino » est enrichie et parfumée d’un mélange raffiné de vins paillés de Vénétie qui en fait le panettone symbole

de notre région.  
Disponible dans les Collections : Genesi (500 g et 1 kg).

**POUR LES FOODIES À LA RECHERCHE D’ASSOCIATIONS INSOLITES**

**Panettone Pistacchio Matcha**. Pistache, c’est vite dit. Loison utilise la Pistache verte de Bronte DOP, Sentinelle Slow Food, associée au thé vert matcha des collines d’Uji, dans la région de Kyoto. Deux ingrédients fins qui allient l’Orient et l’Occident.  
Disponible dans les Collections : Genesi (500 g et 1 kg), Gold (750 g), Boîte en métal Limited Edition (750 g).

**Panettone NeroSale**. Ce panettone est enrichi d’une crème au caramel salé dont la recette a été conçue et réalisée par Dario Loison, et de pépites de chocolat noir. Un équilibre exubérant entre sucré et salé au sein duquel les goûts ne se couvrent par l’un l’autre mais explosent vivement ensemble en bouche.  
Disponible dans les Collections : Fruits et Fleurs(500 g et 1 kg), Gold (750 g), Boîte en métal Limited Edition (750 g).

**Panettone Réglisse et Safran**. Destiné à célébrer les 75 ans de Loison Pasticceri, le Panettone Réglisse et Safran s’est avéré un pari gagnant pour Dario Loison, puisque ce panettone est de plus en plus apprécié des chefs, foodies et passionnés de cette association extraordinaire et réussie entre la réglisse de Sibari DOP de le safran de tout premier choix, uniquement sous forme de pistils, provenant d’Iran.  
Disponible dans la Collection Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg).

**Panettone Abricot & Gingembre**. Cette idée est née en 2009 pour créer une association non conforme aux goûts traditionnels mais qui plaise aux palais les plus raffinés et exigeants, déjà habitués aux produits Loison. La rondeur de l’abricot semi-confit se marie ainsi harmonieusement à la saveur fraîche et piquante du gingembre confit.  
Disponible dans la Collection Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg).

**Panettone de Noël aux Poires et Épices**. À l’approche de Noël, l’atmosphère se remplit d’arômes et de parfums qui rappellent l’ambiance de fête : l’air s’enivre de cannelle, clous de girofle et anis étoilé, des parfums qui se dégagent lors de la dégustation d’un panettone de **Noël**, enrichi de poires confites et d’un mélange d’épices, recette de Noël par excellence signée Dario Loison.  
Disponible dans la Collection Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg).

**5 IDÉES POUR LES AMATEURS DE FRUITS**

**Panettone à la Griotte**. Très appréciée pour son goût intense, la griotte se marie parfaitement avec laVanille Mananara de Madagascar (**Sentinelle Slow Food**) grâce à sa saveur délicate et enivrante.

Disponible dans les Collections Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg) et Noël (500 g).

**Panettone aux Marrons Glacés**. Délicieusement rétro, les Marrons Glacés sont l’une des expressions ultimes de la gourmandise pâtissière, avec ses adorables notes de bois et de fruits secs. Mais nous savons que les Marrons glacés font toujours de l’effet, surtout avec le Panettone Loison !

Disponible dans les Collections Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg), Gold (750 g) et Cuccioli (500 g).

**Panettone Citrons.** Fruit du mariage du **Citron d’Amalfi IGP**, à la forme allongée typique et à l’arôme intense, et du **Citron de Syracuse IGP**, renommé pour son jus et ses huiles essentielles, qui s’imposent délicieusement ensemble dans ce Panettone, dont la pâte enrichie et parfumée par la crème et les écorces confites de ces succulents fruits méditerranéens.

Disponible dans les Collections Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg), Gold (750 g), Noël (500 g).

**Panettone aux Agrumes.** Réservé aux amateurs de fruits confits, le Panettone aux Agrumes est réalisé avec **5 agrumes différents :** le Chinotto de Savona (Sentinelle Slow Food) au goût tendant vers l’amer, le Cédrat de Diamante à l’écorce charnue et riche en huile essentielles, la Mandarine Tardive de Ciaculli (Sentinelle Slow Food), d’une rareté aromatique unique, le Citron à l’arôme intense et l’Orange de Sicile à la saveur aigre et fruitée.

Disponible dans la Collection Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg)

**Panettone Figue de Calabre**. C’est la variante la plus appréciée des chefs et des amateurs de bonne cuisine, parce que son goût polyvalent s’adapte aussi bien aux plats sucrés que salés. Une pâte ultra moelleuse garnie de précieuses figues de Calabre DOP mises en valeur par la Vanille Mananara de Madagascar (Sentinelle Slow Food).

Disponible dans la Collection Fruits et Fleurs (500 g et 1 kg)

**ET POUR LES COLLECTIONNEURS ?**

**Collection Boîte en métal - XVI Limited Edition (XVIe Édition Limitée).** Depuis 16 ans, la Boîte en métal Loison est un objet de plus en plus recherché par les collectionneurs ou, plus simplement, par les personnes qui aiment posséder un objet culte qui représente l’expression ultime du style Sonia Design.

La Collection Boîte en métal compte 5 goûts : Pistacchio Matcha, au cœur de crème de Pistache Verte de Bronte DOP et à l’enrobage de chocolat blanc et poudre de thé vert Matcha ; NeroSale, le panettone gourmand au chocolat et au caramel salé ; Royal Chocolat, au chocolat de cru d’origine unique sud-américain et à la crème au chocolat ; le traditionnel Classique a.D. 1476, avec de fins morceaux d’Oranges de Sicile et de Cédrat de Diamante confits ; Mandarine Tardive de Ciaculli, Sentinelle Slow Food, aux fragrances aromatiques inimitables.

**SI VOUS RECHERCHEZ UN CADEAU SPÉCIAL, VOICI LES PELUCHES DE SONIA DESIGN**

**Collection Regalo (Cadeau)**. Le cadeau parfait pour Noël 2022 ? Les ours en peluches signés Sonia Design ! Voici Romeo et Giulietta (Roméo et Juliette comme les célèbre protagoniste de la tragédie de Shakespeare), de gros oursons câlins et doux qui rendent petits et grands heureux ! Romeo et Giulietta sont enveloppés d’une écharpe ton sur ton portant la signature Loison en caractères dorés et sont accompagnés d’un cadenas, car ils cachent une surprise dans leur ventre, un panettone de 750 grammes. Giulietta a choisi le goût Classique A.D. 1476 car elle aime les saveurs simples de la tradition, tandis que Romeo, le plus gourmand des deux, a préféré le goût Royal Chocolat, au chocolat de cru d’origine unique sélectionné et à la crème au chocolat.

**Collection Mignon**. Chaque année, Sonia nous gâte en nous offrant une nouvelle mascotte pour la Collection Mignon et 2022 accueille ainsi les adorables peluches Benny et Serenella : Benny, à la fourrure plus sombre, et Serenella, plus claire, tout doux et tendres. Les deux peluches cachent un secret : un petit panettone traditionnel garni de raisins secs et d’orange !

Les panettone de la ligne TOP sont préparés avec des ingrédients très minutieusement sélectionnés : **des œufs frais, du miel italien, du lait, de la crème et du beurre de montagne, du sucre italien, de la farine fine, de la Vanille Mananara de Madagascar (Sentinelle Slow Food) et du sel de mer entier de Cervia.**

***Jour après jour, ce qu’on choisit, ce qu’on pense et ce qu’on fait, c’est ce qu’on devient.*** (Héraclite)